

瀬戸内まるごと食MAP

詳細情報

◇「食」に関する情報

○料理に関する情報

地域名	広島県 宮島町	分類	
料理名称	牡蠣料理		
材料	牡蠣		
調理方法	牡蠣の土手鍋、殻焼き、牡蠣フライ、酢牡蠣 など		
食する時期・季節	12月～3月	食する場所	家庭、お店
産業・暮らしとの関わり	瀬戸内の島々に囲まれた広島湾は波が穏やかで、水の都「広島」の母なる川「太田川」から豊かな栄養が運ばれる。この栄養が牡蠣の餌がとなっておいしい牡蠣を育てている。		
その他コメント	広島県の牡蠣の出荷量は、全国の約半数。シーズンは12月～3月だが、一番のピークは1月～2月となっている。。		
紹介HPアドレス	宮島観光協会HP http://www.miyajima.or.jp/		